

UN MAR DE PEIXOS GUSTOSOS AL GOLF DE ROSES (SEGLE XVI)

PEP VILA

“Cada peix té el seu nedar”

En el manuscrit número 50 de l'Arxiu Històric de Girona hi ha copiades, amb un títol factici, proposat pels responsables de la catalogació: *Ordinacions, capítols i concòrdies relatives a la pesca del mar de Roses, segles XV-XVI*, que conté diversos documents: concòrdia entre les universitats de la vila de Castelló d'Empúries i la de Roses sobre el peix que es pescarà en temps de Quaresma i d'Advent, litigis per les aigües d'aquells mars, conflictes entre pescadors de Roses i de Cadaqués, tarifes sobre preus i captures, disposicions de l'abat del monestir de Roses que afecten la percepció del delme, etc. Inicialment, formaven part d'un protocol notarial de la població, lligall que, un cop desplaçat, ara té una vida pròpia en una altra secció de l'arxiu. La peça sense paginar està molt mal conservada; la humitat ha afectat el marge de dalt de l'obra, fet que dificulta la lectura de moltes de les seves pàgines. Caldria relligar de bell nou el manuscrit sencer. En el document 2, foli 1-1v, del manuscrit, foliat a llapis, en una lletra més grossa i acurada, potser per ser consultada i/o exhibida en públic, hi ha anotada, en lletra del segle XVI, una relació de diverses classes de peixos que llavors es pescaven i es venien en aquelles mars de Roses, amb expressió probable del seu preu de venda en lliures. La relació és escapçada, mancada potser del primer paràgraf de la pàgina; el darrer també és fragmentari, potser hi manquen la sèpia i altres peixos o mariscs. Cal destacar la diversitat d'espècies i la riquesa de peixos, tots batejats pel nom comú. El segle XVI fou difícil per a Catalunya. A les guerres hi hem de sumar crisis alimentàries, un país buit demogràficament, crisi de subsistències i epidèmies de pesta.

Aquesta llista ens permet conèixer de primera mà el consum de peix en l'alimentació catalana, en aquells segles, a tota la zona del cap de Creus,

en els dominis del comte d'Empúries. En una terra que vivia de cara al mar, el peix ja era considerat, en l'aspecte gastronòmic, com a font de vida i de riquesa. El millor peix anava al mercat, i a casa dels pobres pescadors possiblement la resta. Les restriccions alimentàries per motius religiosos afavorien el consum de peix en molts estaments socials. A Catalunya els dies d'abstinència, de menjar magre, sumaven uns 160 al llarg de l'any. La majoria de poblacions mantenien sobre els queviures de primera necessitat, entre els quals hi havia el peix, un preu just, diguem-ne, polític. Els preceptes així ho exigien. Per no augmentar la inflació entre el període de Quaresma i Carnal, el preu del peix sovint anava tarifat, és a dir, que tenia una taxació. Els costums alimentaris eren ben arrelats. Ben segur que bona part del peix pescat a Roses servia per abastir els senyors naturals del comtat d'Empúries, el monestir romànic benedictí de Santa Maria de Roses, el de Sant Pere de Rodes, convents, esglésies, és a dir, la població de la zona que s'ho podia pagar. A les viles i llocs mariners els mateixos pescadors i les seves famílies s'ocupaven de comercialitzar-lo directament.

El menoret gironí Francesc Eiximenis, en el *Terç del Cristià*, capítol 372, va deixar constància de la presència del peix a la taula catalana en una cita ja clàssica: "Nació catalana esquiva excessivament tota superfluitat en viure comú, car en vida comuna cascú és content menjar a dinar cuyna ab carn o ab peix, e sopar peix e ous o qualche cosa altra simpla en sa valor". Anselm Turmeda al *Llibre dels bons amonestaments* (1397) va deixar escrit: «No menges gallines, ni capó; / menja llegum e bon peixó». Mata d'Armanyac, duquessa de Girona, demanava al seu procurador de Torroella de Montgrí que li fes arribar musclos i ostres d'aquella zona (Josep Trench, "El peix a la taula de la princesa Mata d'Armanyac: els capritxos i gustos d'una infanta", dins *1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació Catalana*, IEC, II, 1995, pàg. 309-328).

El peix que era més freqüent menjar-lo a zones costeres, se servia sempre com a plat fort, amb acompanyament. En la sentència arbitral d'inicis del segle XV sobre manutenció, aliments, emoluments i obligacions del prior i canonges del monestir de Roca Rossa, a Palafolls (Maresme), aquesta institució havia de donar als religiosos de la petita canònica agustiniana, durant la Quaresma i Advent de cada any: "A dinar e a sopar peix fresch de dues maneres, prou abundantment, co és frit ab jurvert e en aygua ab salsa,¹

¹ Aquesta salsa de peix surt comentada al *Llibre del Sent Soví*. En aquest receptari també hi podem llegir: "fer escabetx per a peix fregit".

tot sufficientment aparellat”, és a dir, fregit amb julivert i bullit amb una salsa no especificada (vegeu Josep Maria Pons Guri, *El Cartoral de Santa Maria de Roca Rossa*, 1407, març, 3, Fundació Noguera, Barcelona, 1984, pàg. 383). Ben segur que si miréssim amb atenció els llibres dels monestirs de Sant Esteve de Banyoles i de Sant Feliu de Guíxols ens trobaríem amb ordinacions semblants. Una de les qüestions més ben tractades i regulades en aquest tipus de documentació era el règim alimentari.

Per motius d'higiene i de salut pública, el peix acabat de pescar s'havia de menjar com abans millor. Hom no coneixia la indústria del fred, llevat dels pous de glaç. Com que la mercaderia es podria ràpidament, no hi havia més remei que, per fer-lo durador, menjar-lo sec, salat o confitat. La salaó de peix, a moltes zones de la costa, era una indústria molt potent lligada a la pesca. A l'hora de confitar sardines o anxoves, s'havia de deixar el peix quinze dies en salmorra, després es posava en una gerra o en un barril en forma de llesques barrejades amb salmorra i herbes aromàtiques. L'arengat demanava un procés de conservació més lent. Després dels quinze dies, el peix barrejat amb sal es rentava amb aigua de mar, es posava en barrils o en bótes i es premsava. Fins a inicis del segle XVII, Roses i Cadaqués havien de comprar forçosament la sal a les salines del comte d'Empúries.

El peix s'estimava segons la qualitat de la seva carn i la grandària de la peça, és a dir la mida de les captures. Hi havia peix vermell, peix blau, de roca, bastinal (pell gruixuda, carn de poca qualitat: gats, rajades, mussoles, escrites, taurons, etc.), de tall (segons les dimensions) i peix menut. Segons llegim en algunes ordinacions municipals catalanes, els exemplars grossos eren els que tenien més sortida. Les *Ordinacions de la pesquera de Calonge* (segles XVI-XVII), presenten el corpus legislatiu pesquer més antic de Catalunya. Molts dels peixos allí presents també els trobem representats en aquesta llista de peixos que es capturaven i venien a Roses.

En el vèrtex dels preus hi havia l'esturió, els molls grossos; l'anfós, el corball i la tonyina; després venien els peixos de tall amb escata i els llagostins; en un tercer nivell coexistien els pagells, els verats, les escòrpores, les orades i els dofins; les sardines, els congres, les morenes i les salpes representaven el quart nivell; en un cinquè graó hi figuren els seitons, les mussoles i els gats. En un darrer grau de satisfacció per al consumidor hi havia el que ara anomenem el peix menut i la morralla.

El nostre document agrupa més de seixanta espècies diferents, tarifades en lliures. Aquí una altra classificació possible seria: peix vermell, els d'escata vermellosa; el peix bestinal o de bestina, és a dir amb el sentit de bèstia

poc apreciada. Amb aquest nom també eren coneguts popularment el gat i altres peixos selacis. Després venia el peix petit, el grup de peixos que classifiquem com a blaus. Notem en el punt IX de la tarifa que les llagostes i cabres de mar no tenien un preu gaire onerosos. Quan s'indica que és peix de tall, entenem que era net i trossejat. En aquella època hi havia el costum d'esmocar-los i netejar-los a la platja, aspecte sanitari que preocupava el funcionari municipal, el mostassaf de cada vila. Entre els cefalòpodes hi trobem els pops, els calamars... Les espècies de peix salat i sec eren més nombroses de les que podem imaginar: congre, lluços, sardines, salmó, sorra de tonyina, etc.

A continuació, transcrivim la llista de peixos tal com figuren en aquestes ordinacions, llista que ja va cridar l'atenció de Marcel Pujol i Hamelink a *Un mar de conflictes. La pesca a Roses durant l'antic règim, 1592-1835* (Ajuntament de Roses, 2014, pàg. 73). Per la nostra banda, anotem filològicament algunes de les espècies, que figuren sense documentació en l'edició del DCVB de 1959, la que manegem. En el cas d'alguns peixos molt coneguts sobre els quals no hem trobat documentació d'interès, ens limitem a consignar-ne el nom tal com apareix. També incloem documentació suplementària lligada a algun peix concret.

Pensem que aquesta llista de peixos permet regular la primera atestació d'alguns ictiònims en els nostres diccionaris. L'historiador Cristòfor o Cristòfol Despuig (Tortosa, 1510-1574?), "un home del Renaixement", en el seu llibre *Los Col·loquis de la insigne ciutat de Tortosa* (edició a cura d'Eulàlia Duran, Barcelona, Curial, 1981), fa gala de la seva erudició en enumerar el catàleg de peixos i aus i els sistemes de pesca que s'empraven a les Terres de l'Ebre. Posa nom a 45 peixos (de mar i de riu), però la nostra llista és molt més rica i nombrosa, encara que hi ha més d'un peix repetit per raons de pes o de mida. Francesca Mas i Marquès en el seu treball *La revolta dels Joseps. Un conflicte dels pescadors de Lloret al segle XVIII* (Publicació núm. 3 del Club Marina-Casinet, Lloret de Mar, 1988, pàg. 35) va publicar un document del segle XVIII, en el qual s'hi recull el tipus de peix que s'agafava amb cada art, amb més de 70 espècies presentades. Amb l'art de "curayeres", s'obtenia el preuat corall. Capbussant-se s'agafaven cabres, pops, llagostes...

En anotar la filiació dels peixos més preuats gastronòmicament, tenim també presents els dos tractats de cuina medieval més antics: *Libre del Sent Sovi* (LSS), datat entorn al 1324, el més important i antic escrit en llengua catalana (llegiu-ne una edició modernitzada a : Joan Santanach, Col·lecció 7 portes, Editorial Barcino, 2014); *Libre de Coch*, (LdC) escrit per Robert

de Nola, cuiner del rei de Nàpols, també conegut com *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar i del Art del Coch, ço és de qualsevol manera de potages y salses* (Barcelona, 1520, edició a cura de Veronika Leimgruber, Barcelona, 1977). Aquests dos llibres presenten una cuina elitista, pròpia de senyors. Els estaments més baixos en l'escala social menjaven, si podien, aliments més senzills i monòtons, poc variats. Amb l'ajut d'aquests dos manuals, hem anotat els títols d'alguns plats que a cavall dels segles XIV-XVI es confegien amb els peixos aquí relacionats, que se servien a les cases benestants. La pesca costanera sempre ha estat la base de la nostra cuina casolana. En la Viquipèdia hom pot consultar la *Llista de peixos marins de Catalunya*, ordenada per ordre i família (consulta 05-05-2015).

EL NOSTRE MAR ERA RIC EN PEIXOS. CATÀLEG D'IDENTIFICACIÓ

A XII

1. Tonyina. “Salsa de tonyina salada; salsa de tonyina fresca” (LSS); “De tonyina en pa”; “Bona tonyina en casola”: “Bona tonyina bullida”; “Bona tonyina en graelles”; “De la tonyina salada ço és la sorra” (Robert, LdC).

2. Pagell gros. “Lo menjar blanch no's pot ben fer si no hi metes de la lagosta o dels pagells” (Robert, LdC). “En lo gran pagell e lissa / ells hi dispensen; / ab faysans y pagos vençen / llurs apetits” (DCVB, *Coll. Dames*, 30). El refranyer català ens recorda aquesta dita: “Val més ésser cap d'arengada que cua de pagell”.

3. Congre qui bast [que sia suficient] a lliura. “Salsa de congre” (LSS); “De congre fresch en pa”; “De congre en cassola”; “De congre bullit”; “De congre en graelles”; “De congre sech” (Robert, LdC). Un congre, perquè potser en recordava la forma, era també una “coca petita”, de forma ovalada amb pessiguets damunt, feta d'ous, sucre, oli i matafaluga (Tortosa, Benesal, DCVB).

4. Morena qui bast a lliura. “De morena en pa”: “De morena en cassola”; “De morena en graelles” (Robert, LdC).

5. Pagre. Peix, de color vermellós, de la família dels espàrids, espècie de *Pagrus vulgaris*.

6. Lexta, lletja. Peix de la família dels caràngids. També és anomenat peix lliuri.

7. Reig. Peix de tall de l'espècie *Umbrina cirrosa*; de l'espècie *Sciaena aquila*.

8. **Cèrvie**, cèrvia o círvia. Peix de la família dels caràngids: *seriola Dumerili* (Sant Feliu de Guíxols). “Tot pex... salmó e estorió o enfós o raiyg o cèrvia”. Aquest peix ja apareix documentat en el *Flos. medic.* (DCVB).

9. **Verat**. “Peix qui s’anomena verat és milor sahó de l’any de juny e de juliol” (*Flos. medic.* DCVB); “de varrals [verats] en cassola” (DCVB).

10. **Déntol**. “De déntol en pa”; “de déntol en cassola”; “de déntol bullit” (Robert, LdC).

11. **Roger gros**. En el DCVB, aquest peix figura registrat en un text modern de Salvador Espriu.

A XI

12. **Aurade**, orada. Peix teleosti, el més apreciat era el pescat entre Sant Miquel i Nadal. Aquí *aurada* té un valor dialectal remarcable.

13. **Oblade**, oblada. Peix teleosti de carn molt saborosa, de l’espècie *Chrysophrys auratus*, semblant a l’esparrall. Des del segle XIV és documentat en llibres de comptes de Mallorca.

14. **Verade**, verada. “Peix de l’espècie *Sargus vulgaris*. Sense documentació al DCVB. Un *veradó* és un verat petit (Llofriu), DCVB.

15. **Marbre**. Peix de l’espècie *Pagellus mormyrus*. En alguna documentació apareix com a *mabre*.

16. **Corba**, peix de l’espècie *Corvina nigra*: “Pex qui’s anomena corbes és milor sahó del any de juliol e agost”, (*Flos. medic.* DCVB).

17. **Corbay**, corball. Peix de l’espècie *corvina nigra*.

18. **Liza de mar**, llissa llobarrera, llissa, llíslera, llíslera llobarrera o llissal. “Bona llisa en pa”; “Bona llisa en cassola”; “De llissa en graellas”; “De llisa bollida” (*Llibre del Coch*).

A X

19. **Bonítol**, bonítol (*Sarda sarda*). Peix de la família dels escòmbrids.

20. **Molà**, molar o molà. Cetaci semblant al dofí de l’espècie *Tursiops tursio*, molt temut pels pescadors perquè es menja tots els peixos que troba. El poeta mallorquí Costa i Llobera té un vers magnífic que diu: “Del molar, rei de les ones, / vull veure el salt poderós”.

21. **Sarchs**, sard o sarg. Peix teleosti de la família dels espàrids.

22. **Morruda**, morruda, auradeta o oradeta (*Diplodus puntazzo*).

23. **Suyla**, solla (*Pleuronectes platessa*).

24. **Torts**, tord. Peix de moltes espècies dels gèneres *Labrus* i *Crenilabrus* (DCVB).
25. **Serrans**. Peix de la família dels pèrcids. “La marbra no picava com la jodriola, ni el serrà com el llobarro” (DCVB, referència a un article de J. Ruyra).
26. **Roms**. Peix de la família dels pleuronèctids. Sense documentació al DCVB.
27. **Donzelles**. La donzella, la guiula, la juliola, la julivia, la senyora o la senyoreta (*Coris julis*, *julis vulgaris*) és un peix osteïcti de l'ordre dels perciformes. “Se ven la liura carnisera dels sparrayons, doncellas y torts, un sou”, doc. segle XIV de Mallorca (DCVB).
28. **Palayes**, palaia. Nom dels diferents peixos pleuronèctids. En l'argot mariner s'anomena *morraia*. Al segle XVI ja es venia en algunes poblacions sense pes.
29. **Sènichs**, sènit, de la família dels tords. Nom donat a diversos peixos de la família dels làbrids que pertanyen als gèneres *Symphodus* i *Labrus*. Aquest peix de la família dels tords, en eivissenc *senut*, només l'he sabut trobar en el treball d'Ernesta Sala, *El vocabulari de Cadaqués* (Parsifal Edicions, Barcelona, 1994, pàg. 110).
30. **Sperreylons**, esparralló, esparrall. El DCVB documenta aquest peix roquer amb la citació d'un text modern.
31. **Amfós**, anfós, el rei o el mero/nero. Peix de la família dels pèrcids ja consignat per Ramon Llull. A Mallorca diuen: “Amfós, no en menjareu vós”.
32. **Capdebou**, cap d'ase o cap bou, peix de la família dels tríglics: *Triga milvus* (DCVB).
33. **Bequa**, boca dolç o boca dolça? Peix xubato. *Hexanchus griseus*. M. Duran i Ordinyana en el seu article: “Questions d'ictonímia: el peix molar i el peix xubato”, *Miscel·lània Joan Veny*, 4, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004 (pàg. 151 i seg.), demostra que s'ha d'escriure *peix xubato* i no *peix xovato*, “i que aquest no és un ictònim veritable que s'aplica a algunes espècies de peix bestinal, sinó que és una expressió indicativa de mala qualitat aplicable a tota mena de peix, que sembla derivada de l'italià *sciupato* ('deteriorat', 'destruït', 'mustiat').
34. **Sevoga**, saboga. “De saboga en pa” (Robert, LdC).
35. **Reffet**. El DCVB enregistra *refetó*, peix de l'espècie *Triga gurnardus* (Tarragona), sense documentació.
36. **Scòrpèna** qui bast a terra. Escòrpora.
37. **Rogeret**, roger, peix anomenat també moll. La primera documentació en el DCVB és a partir d'un text de l'escriptor nord-català Carles Bosch de la Trinxeria.

38. Pagellet e tot peix de roqua. Pagellet, com a diminutiu, no és registrat al DCVB.

A VIII

39. Lus, lluç. Peix teleosti que pertany a l'espècie *Merluccius esculentus*. Un conegut meu deia: “Val més ser cap de lluç que cua d'estrucç”.

40. Spet, espet. Peix teleosti que creix fins a un metre de llargada, de l'espècie *Sphyræna vulgaris*.

41. Calamars. “Com de deu aparellar lo calamar”; “Potatge de calamars e de sípies” (Robert, LdC).

42. Càntere, càntera, peix de la família dels espàrids, *Cantharus vulgaris*.

A VIII

43. Boqua, boca. Boca dolç o Boca dolça. Peix xubato. *Heptanchus ànereus*.

44. Sorell, peix blau de l'espècie *Trachurus trachurus*.

45. Serla, gerla o jerla. En un principi no havíem sabut identificar aquest peix. El manuscrit diu clarament: “serla”. Pensem en un possible error de còpia, una *g/j* es poden interpretar com una *s* llarga. La gerla és un peix menut de la família dels pristipomàtids, de l'espècie *Maena Osbeckii*, present a la Costa Brava. En el *Llibre del mostassaf d'Eivissa*, del segle XIV, s'esmenta aquest peix: «Ítem més, lo gerret, bogua e gerla e tot peix de xàvega». Vegeu Germà Colón, *De Ramon Llull al Diccionari de Fabra. Acostament lingüístic a les lletres catalanes*, Castelló-Barcelona, Fundació Germà Colón, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, pàgs. 321-323.

46. Cerdina, sardina. “Bones sardines en cassola” (Robert, LdC).

47. Aladoroch, aladroc o seitó (*Engraulis encrasicolus*). “Bon seytó en cassola” (LdC). El DCVB el consigna amb documentació moderna.

48. Aguyla, agulla. Peix de la família dels escomberesòcids: *belone vulgaris*. Sense documentació històrica al DCVB.

49. Melva. La mèlvera, la melva o la baldufa (*Auxis bisus*) és una espècie de peix de la família dels escòmbrids.

50. Pelomide, palomida, peix de la família dels escòmbrids, de diferents espècies del gènere *Lichia* (DCVB). “De palamida en pa”; “De palamida en cassola”; “De palamida en graelles” (Robert, LdC).

51. Bis, amb les variants biso, bisol. “Bisols en cassola” (Robert, LdC).

52. Dalfi, dofí. En una cita del document de 1372 de l'Arxiu Municipal de Barcelona, transcrit al DCVB, llegim: "La lliura carnícera del tonyí e del delfi sie venuda IX diners". "Freixures de delfi" (LSS). El refranyer conserva aquesta dita: "Dofins a fora, peix a terra", vol dir que la presència dels dofins fa arribar el peix a la costa".

53. Emperador, peix espasa o emperador (*Xiphias gladius*). "Emperador en pa": "Emperador en cassola"; "Emperador en cassola"; "Emperador en graelles (Robert, Coch).

54. Guarneu, la lluernia garneua o el garneu (*Trigla lyra*). Peix de la família dels trígids. Sense documentació històrica en el DCVB.

55. Lagostes, llagosta. Crustaci marí de la família dels palinúrids. El *Llibre de Coch* afirma que la llagosta era un ingredient bàsic en el menjar blanc medieval.

56. Longans, llamàntol (*Homarus gammarus*) (variants: llamanto, llomanto, llocàntol; a l'Empordà: llobregant, llongant, llangant).

57. Cabres. Crustacis. Peix de la família dels pèrcids, *Serranus cabrilla*. Sense documentació al DCVB.

58. Gualls, gall de mar, peix de l'espècie *Zeus faber*. Anotem aquesta paràbola: "Hi ha la creença que en les espines del cap porta totes les eines d'un terrassà" (Empordà, DCVB).

59. Salpes, tot gros he menut. Peix teleosti molt saborós. Heus aquí un refrany empordanès: "Dona i salpa, tot l'any se palpa". (Empordà, DCVB).

60. Congre, qui no bast a lliura. A la lleuda de Colliure (1249), trobem: "Carga de congres, carga de merlucies" (DCVB). Aquest era un peix que es menjava sec. A la conca del Segre, s'havia fet un plat per Quaresma: all amb congre, que funcionava com una escudella, on aquest peix era el substitut de la carn.

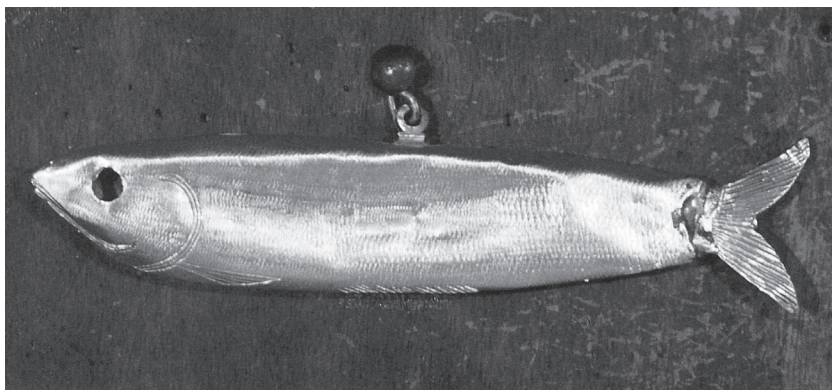
61. Scòrpene, qui ni bast a terra, escòrpora. Peix teleosti de la família dels escorpènids, de color vermell.

62. Morena qui no bast a lliura. Peix de l'espècie *Muraena helena*.

A VI

63. Polps [...] "A farcir polp o calamar" (LSS); "De polp" (Robert, LdC).

64. Bestina, bastina. Peixos carnisers de carn tirosa als quals se'ls dona aquest nom genèric. Són sense escata, de la família dels taurons i les rajades. A Mallorca tenien aquesta dita: "Sa bastina, lo millor que té és s'espina".



Sardina votiva daurada del segle XVII, d'uns 10 cm. de llargària. Església parroquial de Cotlliure (Rosselló). Els pescadors del lloc la van ofrenar a Déu com un exvot perquè la pesca els fos més abundant. Anteriorment la peça estava soldada a una gran custòdia.

Ramon Doll en el seu llibre *Pescats, nets i menjats* (Barcelona, Edit. Noray, 1997, pàg. 104) explica que un cop agafada la bastina (rajada, bastina, escrita) com que era dura de pelar, s'havia com d'escorxar: "Perquè la pell aspra i rugosa es troba fortament aferrada a la carn i si no es prova amb l'ajuda d'unes tenalles o unes alicates és força difícil d'aconseguir llevar-li la pell. [...] Li seccionaven el cap i tot seguit l'escuaven, aleshores amb les tenalles, anaven estirant la pell començant per la part de dalt, fins que l'acabaven d'arrencar fent tires per sobre i per sota, i amb un ganivet li treien el cartílag central fent incisions per cada costat fins que assolien despendre'l del tot".

[Recepció de l'article: 21-1-2015]

[Acceptació de l'article: 29-6-2015]